JENN-AIR™ MIXER

MODEL NO. JSM900

USER GUIDE



Part No. 606-009000 4/05

JENN-AIR™

MIXER



CONGRATULATIONS on your purchase of a Jenn-Air™ mixer. Inspired by classic Italian design, Jenn-Air captures the European appetite for life – combining art, form and function into beautiful appliances for your home.

Your sleekly styled, gracefully curved Jenn-Air mixer – offering a selection of innovative features designed for ease of use and versatility – makes food preparation and presentation a joy.

The innovative touch wheel puts speed selection, pause mode and start/stop right at your fingertips. The Jenn-Air mixer's powerful high-efficiency 400-watt motor and drive system work in combination with the precision planetary mixing action to handle a wide range of mixing needs. The designer bowl features ergonomic dual handles and a convenient pouring spout. And the solid, all-metal, die-cast construction makes the mixer as rugged as it is beautiful … too beautiful to put away.

The Jenn-Air mixer is just one of the unique offerings in our expanding line of small appliances for your home. And of course, a beautiful addition to our broad line of fine kitchen major appliances. Jenn-Air. For the love of cooking™.

Proof of Purchase and Product Registration

Always keep the sales receipt showing the date of purchase of your mixer.

Please return the product registration card packaged with this unit or visit www.jennair.com to register online. Returning this card will allow us to contact you in the unlikely event of a product safety recall notification and assist us in complying with the provisions of the Product Safety Recall Act.

Please complete the following for your personal records:

Model Number ______________________________

Serial Number ______________________________

Date Purchased ______________________________

Store Name ______________________________

Table of Contents

What You Need to Know About Safety Instructions

Warning and important safety instructions appearing in this manual are not meant to cover all possible conditions and situations that may occur. Common sense, caution and care must be exercised when installing, maintaining or operating appliance.

Always contact your dealer, distributor, service agent or manufacturer about problems or conditions you do not understand.

Recognize Safety Symbols, Words, Labels

⚠ WARNING

WARNING – Hazards or unsafe practices which **COULD** result in severe personal injury or death.

⚠ CAUTION

CAUTION – Hazards or unsafe practices which **COULD** result in minor personal injury.

Important Safeguards

⚠ WARNING

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be observed, including the following:

1. Read all instructions.
2. To protect against risk of electrical shock, do not put the cord, plug or mixer in water or other liquid.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. Unplug mixer from outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning.
5. Remove beaters and other attachments from mixer before cleaning.
6. Avoid contacting moving parts.
7. Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away from beaters during operation to reduce the risk of injury to persons and/or damage to the mixer.

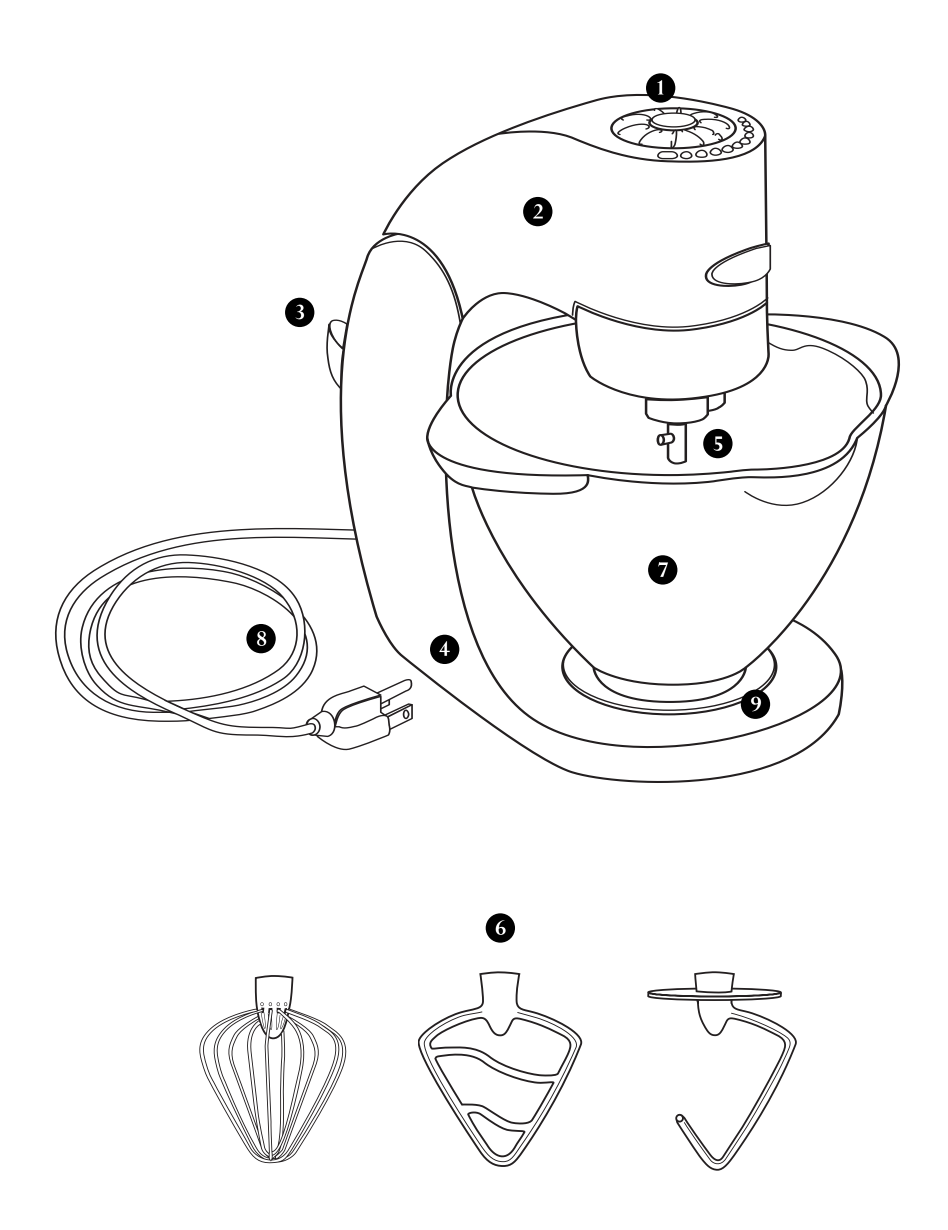
8. Do not operate mixer unattended or near the edge of a work surface. When used for heavy loads or at high speeds, mixer may move on a work surface.
9. Do not operate mixer with a damaged cord or plug, or after the mixer malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, electrical or mechanical adjustment. Call the Jenn-Air Customer Service Center at 1-866-982-3313 for assistance.
10. Using attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer for use with this model is not recommended and may cause fire, electric shock or injury.
11. Do not use the mixer outdoors.
12. Do not let the cord hang over the edge of a table or counter. Do not let cord contact hot surfaces, including stove.
13. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
14. Do not use an extension cord with this mixer.

⚠ WARNING

Electrical Grounding Instructions – This appliance is equipped with a (3-prong) grounding plug for your protection against shock hazard and it should be plugged directly into a properly grounded, 110V/120V AC receptacle only. Do not cut or remove the grounding prong from this plug. If the plug fails to fit into an existing outlet, contact a qualified electrician to update the outlet.

This product is designed for household use only. Do not use mixer for other than intended purpose.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE.


1
2
3
5
7
8
4
9
6

Parts and Features

1. Touch wheel control

The innovative touch wheel puts speed selection, pause mode and start/stop control right at your fingertips.

2. Mixer head

3. Mixer head release button

Simply press the button while holding the mixer head with your hand. Raise or lower the mixer head, by carefully guiding it with your hands. The mixer head will snap into the raised or lowered positions.

4. Power base

The mixer has a powerful 400-watt motor to handle a variety of mixing needs.

5. Attachment post

Mixer attachments slide on here and are turned slightly to lock into place.

6. Attachments

The mixer attachments include a wire whip, a flat beater and a dough hook.

- *The **wire whip** is best for light mixtures that need air incorporated such as eggs and whipping cream.*
- *The **flat beater** works well for normal to heavy mixtures such as cake batter, cookie dough, and mashed potatoes.*
- *The **dough hook** is for mixing and kneading yeast dough for bread, rolls, etc.*

7. Mixing bowl

The mixer includes a mixing bowl with dual handles.

8. Detachable power cord

The detachable power cord is interchangeable with other Jenn-Air™ small appliances.

9. Bowl locking plate

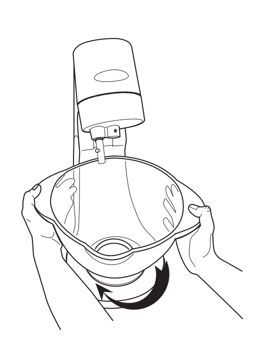
The bowl is placed on this plate and turned slightly to lock into place for mixing.

Assembling Your Mixer

NOTE: Before first use, wash bowl and attachments in hot, soapy water. Rinse and dry. The bowl and attachments are also dishwasher safe.

To attach the bowl

1. Make sure the touch wheel control is set to "OFF" and the power cord is unplugged.
2. Press the mixer head release button and lift the mixer head up until it locks into place.
3. Place bowl on the bowl locking plate and turn clockwise until the bowl locks into place.
4. Attach the dough hook, flat beater or wire whip to the mixer attachment post (see page 8).
5. Lower the mixer head by pressing the mixer head release button and guiding the mixer head down carefully with your hands.
6. Plug power cord into a grounded 3-prong electrical outlet. The mixer is now ready to use.



⚠ WARNING

Electrical Shock Hazard – Plug into grounded outlet. Do not remove ground prong. Do not use an adapter. Do not use an extension cord. Failure to follow these instructions can result in death, fire or electrical shock.

To remove the bowl

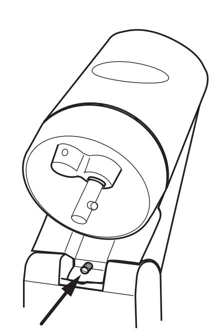
1. Make sure that the touch wheel control is set to "OFF" and the power cord is unplugged.
2. Press the mixer head release button and lift the mixer head up until it locks into place.
3. Turn the bowl counterclockwise to unlock and remove.

To attach the wire whip, flat beater or dough hook

⚠ WARNING

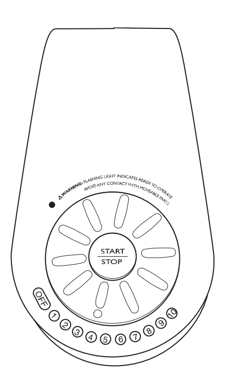
Injury Hazard – Unplug mixer before inserting or removing attachments. Failure to do so may result in broken bones or cuts.

1. Make sure that the touch wheel control is set to "OFF" and the mixer is unplugged.
2. Press the mixer head release button and lift the mixer head up until it locks into place.
3. Insert desired attachment onto attachment post and press upward as far as possible.
4. Turn the attachment clockwise, hooking the attachment to the post.
5. Be sure the bowl is attached to the mixer before operating (see page 7).
6. Lower the mixer head by pressing the mixer head release button and guiding the mixer head down carefully with your hands.
7. Plug power cord into a grounded 3-prong electrical outlet.
8. Your mixer is adjusted at the factory so that the flat beater just clears the bottom of the bowl. Should the flat beater strike the bottom of the bowl or is too far away from the bowl, clearance can be corrected as follows:
   - Lift mixer head.
   - Turn the mixer head adjustment screw counterclockwise to raise the head and clockwise to lower the head.
   - Make this adjustment using the flat beater until it just clears the bottom of the bowl.



Adjustment Screw

Operating Your Mixer



1. Make sure the touch wheel control is SET TO "OFF" and the mixer is unplugged.
2. Press the mixer head release button and LIFT MIXER HEAD UP.
3. INSERT AN ATTACHMENT.
4. LOCK BOWL onto the bowl locking plate.
5. LOWER THE MIXER HEAD by pressing the mixer head release button and guiding the mixer head down carefully with your hands.
6. PLUG POWER CORD into 3-prong electrical outlet.
7. TURN TOUCH WHEEL CONTROL until desired setting is illuminated.
8. PRESS "START/STOP" BUTTON in center of wheel. The mixer will start gradually, to avoid spattering, and build up to the selected speed.
9. To PAUSE, press the "start/stop" button again. The mixer will stop. To restart at the same speed setting, simply press "start/stop" again. The mixer will resume, ramping up to the selected speed.
10. To CHANGE THE SPEED, simply turn the touch wheel control until the desired setting is illuminated.
11. To TURN MIXER OFF, turn the touch wheel control to "OFF." Unplug the power cord from the electrical outlet.
12. REMOVE ATTACHMENTS by pressing them up as far as possible, then turn counterclockwise to release. Pull from the attachment post.

⚠ WARNING

To avoid risk of injury, be sure to press "stop" before scraping the sides of the bowl. The bowl is designed to mix effectively and require minimal scraping. Never attempt to scrape the sides of the bowl while the mixer is operating.

Speed Control Guide

The following speed control guide provides suggested settings for your mixer. If in doubt, always start on a lower setting and work your way up.

NOTE: When working with ingredients that spatter easily, start on a lower speed and then proceed to the recommended setting.

FOOD	ATTACHMENT	SETTING
Cakes	flat beater	3-5
Cookie dough	flat beater	3-5
Mashed potatoes	flat beater	4-6
Frosting	flat beater	6-7
Egg whites	wire whip	8-10
Whipped cream	wire whip	8-10
Bread/rolls	dough hook	1-2

Tips

Before adding ingredients to the mixer bowl, press the "start/stop" button and the mixer will pause. To resume at the same speed, press the "start/stop" button again.

When adding flour to recipes, mix at a low speed until incorporated.

Mixtures with large quantities of liquid should be mixed at lower speeds to avoid spattering.

Be sure to watch liquids closely while whipping, since the powerful 400-watt motor beats quickly.

Care and Cleaning

⚠ WARNING

Injury Hazard – Unplug mixer before cleaning. Failure to do so can result in broken bones or cuts.

1. Turn the touch wheel control to the "OFF" position and unplug the power cord.
2. Press the mixer head release button and lift the mixer head up.
3. Remove attachments by pressing them up as far as possible, then turn counter-clockwise to release. Pull from the attachment post.
4. The bowl and attachments can be washed in warm, soapy water or in a dish-washer. Attachments are top rack dishwasher safe.
5. Wipe down the mixer head and power base with a damp cloth. DO NOT immerse the mixer in water. Do not use an abrasive cleaning pad on the mixer base.
6. DO NOT use household cleaners that contain bleach or pine cleaners. Do not use any type of solvent-based cleaner or metal polish on the mixer base. Do not spray cleaners directly on the mixer. Cleaners should be applied to a clean cloth before using on the mixer. If these cleaning products DO come in contact with the mixer, immediately clean with a water-dampened cloth and wipe dry.

Mixing Bowls

- Neither glass nor stainless steel mixing bowls are designed for use in the oven.
- Stainless steel mixing bowls are not suitable for use in microwave ovens. Glass bowls are microwave safe, however, they should be cooled to room temperature before use in the stand mixer.
- Both glass and stainless steel bowls may be used in the refrigerator or freezer. Chilled glass bowls should be allowed to warm to room temperature before use in the stand mixer.
- For best results, hand wash the mixing bowl. Both glass and stainless steel bowls may be cleaned in the dishwasher.

Before You Call for Service

PROBLEM	POSSIBLE SOLUTION
The mixer will not start.	• Check the power cord to make sure it is securely fastened into the mixer and into the electrical outlet. • Make sure the mixer head has been lowered and locked into place. • Be sure you've turned the touch wheel control to one of the 10 power settings. • Press the start button in the center of the touch wheel control.
The mixer bowl wobbles back and forth when mixing.	• Make sure the bowl is securely locked into place on the bowl locking plate before operating the mixer. The bowl should be level and will lock into place with a slight turn. • Make sure that the beater attachment is not contacting the bowl. If necessary, adjust the mixer head height with the adjustment screw until the beater clears the bottom of the bowl. See page 8.
The mixer is spattering ingredients outside the mixer bowl.	• The bowl may be overloaded. • The speed may be turned up too high. The 400-watt motor on your mixer is powerful. Try a lower speed.
The mixer motor seems to be bogging down.	• The mixing bowl may be overloaded with a heavy mixture. If so, divide into smaller portions and resume mixing.
The mixer shuts down while mixing.	• The mixer has been programmed to protect itself from damage while mixing heavy loads. Divide the load into smaller portions. Restart the mixer.

Recipes

Tuscan Flatbread (focaccia)

This deliciously simple focaccia recipe can be served alongside soups and stews or sliced and used to make toasted panini sandwiches. For a sweet variation, try topping with slivers of red grapes and sprinkling with sugar.

2½ - 3 cups flour
1 package (¼ ounce) rapid rise yeast
1 tablespoon sugar
¾ teaspoon salt
1 cup water
¼ cup olive oil, divided

Combine 2¼ cups of flour, yeast, sugar and salt. Set aside. Heat water and 2 tablespoons oil until 120-130° F (approximately 1-1½ minutes in the microwave). Using dough hook attachment on setting #1, mix dry ingredients into water and oil mixture. Gradually add remaining flour until soft dough forms. Continue kneading with dough hook until dough is smooth and elastic, about 3-5 minutes. Cover and let rise for 10-15 minutes.

Divide dough in half, place each on greased cookie sheets and press into two 8" circles. Cover loosely with plastic and let stand 15 minutes. Press fingertips into dough, creating indentations. Brush with remaining 2 tablespoons of oil. Sprinkle with choice of toppings.

Optional toppings: 2 tablespoons of chopped fresh rosemary + 2 tablespoons grated Parmesan cheese OR ¼ pound coarsely chopped fresh red grapes + 2 teaspoons sugar.

Bake at 425° F (Convect Bake 400° F) for 15-17 minutes or until crust is golden brown. Cut into wedges. Serve hot.

Makes two round loaves.

NOTE: One tablespoon of fresh herbs equals 1 teaspoon dried in most recipes.

Lemon-Pistachio Biscotti

This twice-baked Italian cookie is a perfect accompaniment to your favorite cup of coffee. It also makes a wonderful gift, tucked in a gift bag along with some gourmet coffee beans.

3⁄4 cup (3 ounces) unsalted pistachio nuts
1⁄2 cup butter (1 stick)
1 1⁄2 cups sugar
3 eggs
1 tablespoon finely grated lemon peel
1 teaspoon vanilla
3 cups flour
1⁄2 teaspoon salt
1 tablespoon baking powder
1 cup powdered sugar
2 tablespoons lemon juice

Lightly butter a large cookie sheet. Set aside. In large bowl, use flat beater attachment to beat together butter and sugar. Gradually work up to setting #5. Add eggs, lemon peel and vanilla, and resume beating on setting #2 until combined. In medium bowl, stir together flour, salt and baking powder. Gradually add flour mixture to egg mixture using setting #1 and then mix well on setting #4. Stir in pistachios. Turn onto floured surface and divide dough into two pieces. Shape each piece into a tube that is approximately 12" long. Place rolls on cookie sheet, leaving space between rolls. Flatten tops of rolls slightly so they are about 2 1⁄2" wide.

Bake at 350° F (Convect Bake 325° F) for 25-30 minutes or until lightly browned and firm to the touch. Cool for 10 minutes. Reduce oven temperature to 325° F (Convect Bake 300° F).

Carefully transfer the rolls to a cutting board and slice each one diagonally into cookies about 1⁄2" thick. Place wire cooling racks on each of three cookie sheets. Lay biscotti, cut side down, on wire racks (approximately 12 cookies per sheet).* Return them to the oven for 10-15 minutes or until biscotti are firm and crisp. Cool.

Beat together powdered sugar and lemon juice on setting #6 until smooth. Drizzle over biscotti and serve.

*If cooling racks are not available, add 5 minutes to the baking time and simply turn biscotti halfway through.

Makes 36 biscotti.

Artisan Dill Loaves

The "herb decoupage" technique detailed in this recipe creates beautiful, showy loaves. It may be used with many different herbs on any shape, size or recipe of bread dough as well.

1 tablespoon active dry yeast
2 teaspoons sugar
1⁄4 cup warm water (110-115° F)
1 cup low-fat cottage cheese, room temperature
1⁄2 cup finely chopped red onion
2 tablespoons chopped fresh dill
2 teaspoons dried dill seed
1 egg, lightly beaten
1 teaspoon salt
2-21⁄2 cups all-purpose flour
egg wash: 1 egg + 1 tablespoon water, beaten
large sprigs of fresh dill, whole

In a large mixing bowl, dissolve the yeast and sugar in warm water. Let stand until foamy. Using the dough hook attachment on setting #1, mix in cottage cheese, onion, fresh dill, dill seed, 1 egg, salt and 2 cups of flour. Gradually mix in another 1⁄4-1⁄2 cup flour or until a soft dough forms. Continue mixing for approximately 3-5 minutes or until the dough is pliable and elastic. Place dough in an oiled bowl, cover with plastic wrap and allow to rise until double in bulk, about 11⁄2 hours.

Divide dough into 2 pieces. Shape each piece into a smooth round. Place each round onto a large, oiled baking sheet. Brush heavily with egg wash. Gently apply whole dill sprigs to the tops of the loaves (they will stick to the egg glaze). Brush egg wash over the dill sprigs again, making sure that the dill sprigs are adhering to the loaves. Allow loaves to rise for an additional 30-45 minutes.

Bake loaves at 375° F (Convect Bake 350° F) for 25-27 minutes, or until a thermometer inserted into the center reads 190° F. Cool slightly before slicing.

Serves 12 per loaf.

Italian Cream Cake

This delicious three-layer cake is perfect for entertaining guests.
It makes an impressive ending to any Italian meal.

5 egg whites
1⁄2 cup butter
1⁄2 cup shortening
2 cups sugar
5 egg yolks
1 teaspoon baking soda
2 cups flour
1 cup sour milk (1 cup milk + 1 teaspoon vinegar)
1 teaspoon almond extract
1⁄2 cup flaked coconut
1 cup chopped toasted almonds, divided

Frosting
1 package (8 ounces) cream cheese, softened
1⁄4 cup butter, softened
1 box (1 pound) confectioners' sugar
1 teaspoon almond extract

Using wire whip attachment, beat egg whites on setting #10 until stiff peaks form (approximately 1 minute). Set egg whites aside.

Using the flat beater attachment, cream butter, shortening and sugar. Gradually work up to setting #5. Add egg yolks and resume on setting #2. Beat well on setting #4. Combine soda and flour and add to creamed mixture alternately with milk using setting #1. Add almond extract. Add coconut and 3⁄4 cup nuts.

Fold in egg whites. Pour into 3 greased and floured 8" round cake pans;* bake at 350° (Convect Bake 325° F) for 25-30 minutes or until toothpick inserted in cake comes out clean.

Frosting: Using flat beater, beat cream cheese and butter on setting #5 until smooth; gradually mix in sugar on setting #1. Add almond extract and beat on setting #6 until smooth. Spread on cake layers; sprinkle top with remaining chopped nuts.

*May substitute two 9" round cake pans. Increase baking time by 3-5 minutes, if needed.

Serves 12-15.

Warranty/Customer Service

Jenn-Air® One-Year Hassle-Free Replacement Warranty

Jenn-Air stands behind the high quality of our mixers by offering a one-year hassle-free replacement warranty. If your mixer should fail within the first year of ownership and upon inspection by Jenn-Air is proven defective, the mixer will be replaced without charge. Jenn-Air will arrange for it to be returned free of charge. Jenn-Air will also arrange delivery of an identical or comparable replacement to your door free of charge.

THE WARRANTIES SET FORTH HEREIN ARE EXCLUSIVE AND NO OTHER WARRANTIES, EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO ANY WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE OR USE, ARE MADE BY JENN-AIR OR ARE AUTHORIZED TO BE MADE WITH RESPECT TO THE PRODUCT.

What Is Not Covered by This Warranty

1. Conditions and damages resulting from any of the following:
   - **a**. Any repair, disassembly, modification, alteration or adjustment not authorized by Jenn-Air.
   - **b**. Misuse, abuse, accidents, unreasonable use, negligence or failure to follow the Jenn-Air instructions.
   - **c**. Incorrect electric current, voltage or supply other than listed on the product.
   - **d**. Improper setting of any control.
2. Warranty is void if the original serial numbers have been removed, altered or cannot be readily determined.
3. Products purchased for commercial or industrial use.
4. Consequential or incidental damages sustained by any person as a result of any breach of these warranties. Some states do not allow the exclusion or limitation of consequential or incidental damages, so the above exclusion may not apply.

Contacting Customer Service

1. Call Jenn-Air Customer Service at 1-866-982-3313 U.S.A. or 1-800-688-2002 Canada. They may be able to assist you with troubleshooting product difficulties. U.S. Customers using TTY for deaf, hearing impaired or speech impaired, call 1-800-688-2080.
2. Write to Jenn-Air, Attn. CAIR® Center, P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370. When writing or calling about a service problem, please include the following information:
   a. Your name, address and telephone number;
   b. Model and serial number of the mixer;
   c. A clear description of the problem you are having;
   d. Proof of purchase (sales receipt).
3. User guides are available online at www.jennair.com.

Replacement Parts

To order new mixer parts, including power cords, attachments and bowls, call 1-866-982-3313 or 1-800-688-2002 Canada.

www.jennair.com
All specifications subject to change.

Notes

BATTEUR SUR SOCLE JENN-AIR[MC]

MODÈLE N° JSM900

GUIDE DE L'UTILISATEUR



Table des Matières

Ce Que Vous Devez Savoir à Propos des Instructions de Sécurité

Les instructions de sécurité importantes et les paragraphes « avertissement » de ce manuel ne sont pas destinés à couvrir toutes les conditions et situations qui pourraient se présenter. Il faut faire preuve de bon sens, de prudence et de soin lors de l'installation, de l'entretien ou du fonctionnement de l'appareil.

Toujours prendre contact avec le détaillant, le distributeur, l'agent de service après-vente ou le fabricant dans le cas de problèmes ou de conditions qui ne seraient pas comprises.

Reconnaître les étiquettes, paragraphes et symboles sur la sécurité

⚠ AVERTISSEMENT

AVERTISSEMENT – Dangers ou pratiques dangereuses qui **POURRAIENT** résulter en de graves blessures ou même la mort.

⚠ ATTENTION

ATTENTION – Dangers ou pratiques dangereuses qui **POURRAIENT** résulter en des blessures mineures.

Mesures de sécurité importantes

⚠ AVERTISSEMENT

Lorsque des appareils électriques sont utilisés, les mesures de sécurité de base devraient toujours être observées, y compris les précautions suivantes:

1. Bien lire toutes les directives.
2. Pour éviter les risques de choc électrique, ne pas immerger le cordon d'alimentation, la prise et le batteur dans l'eau ou dans tout autre liquide.
3. Une étroite supervision est requise lorsqu'un appareil est utilisé par des enfants ou en leur présence.
4. Débrancher le batteur de la prise de courant lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de mettre ou d'enlever les accessoires ou de le nettoyer.
5. Enlever le fouet et autres accessoires du batteur avant de le nettoyer.

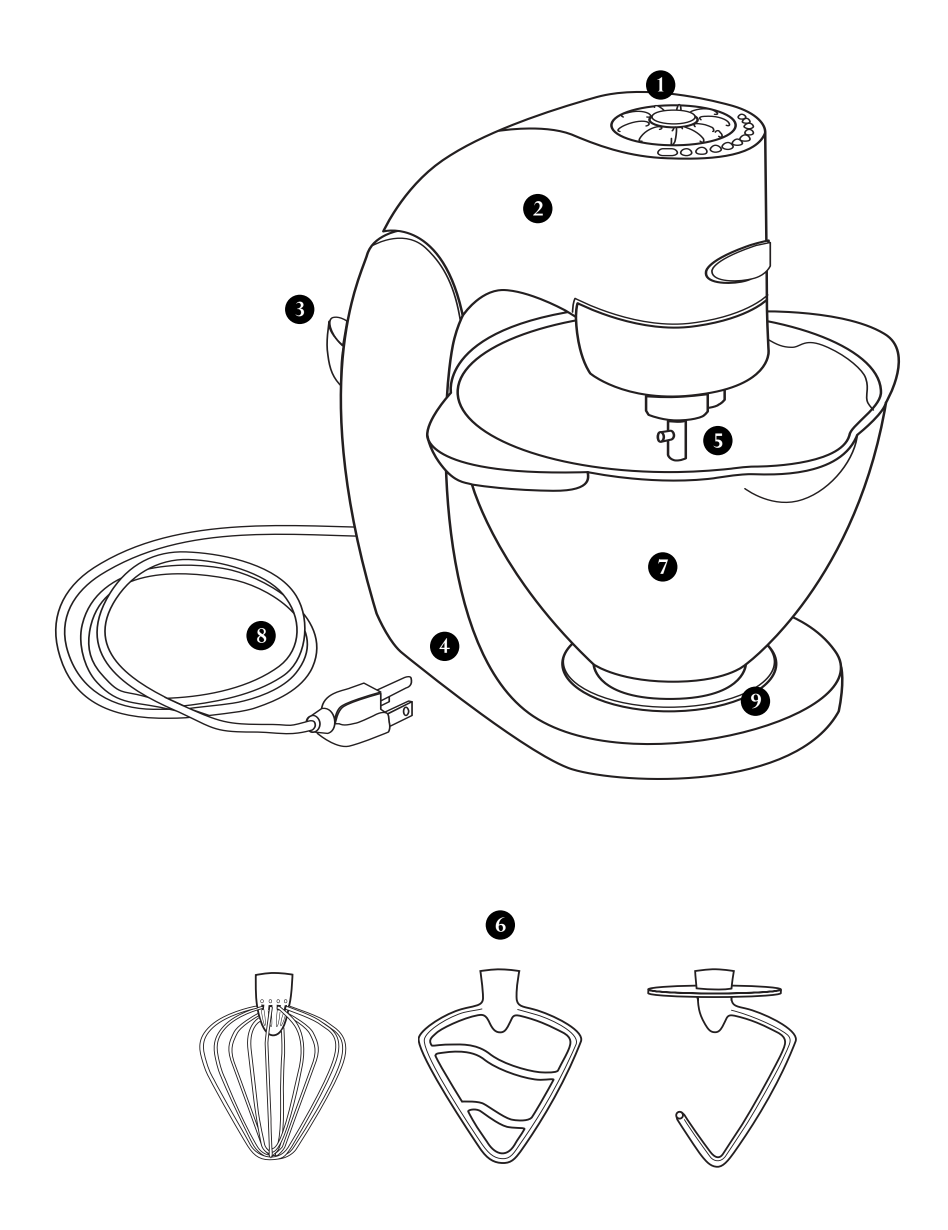
6. Éviter tout contact avec les pièces en mouvement.
7. Garder les mains, cheveux, vêtements, ainsi que toute spatule et autre ustensile hors de portée du fouet pendant le fonctionnement du batteur, afin de réduire les risques de blessures et/ou d'éviter d'endommager l'appareil.
8. Ne pas faire fonctionner l'appareil sans surveillance ou près du bord d'une surface de travail. Lorsqu'il est utilisé pour mélanger des pâtes lourdes ou battre à haute vitesse, l'appareil peut se déplacer sur la surface de travail.
9. Ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou la prise sont endommagés, après un fonctionnement défectueux, ou s'il a été échappé ou est endommagé de quelque façon que ce soit. Retourner l'appareil au centre de service autorisé le plus près aux fins d'inspection, de réparation ou de réglage électrique ou mécanique. Contacter le service à la clientèle Jenn-Air au 1-800-688-2002 au Canada ou le 1-866-982-3313 aux États-Unis pour tout renseignement.
10. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par le fabricant de l'appareil aux fins d'utilisation avec ce modèle est déconseillée, et peut causer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
11. Ne pas utiliser le batteur à l'extérieur.
12. Ne pas laisser le cordon d'alimentation pendre au bord de la table ou du comptoir, ni venir en contact avec des surfaces chaudes, y compris la cuisinière.
13. Ne pas placer sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique, ou dans un four chauffé.
14. Ne pas utiliser de rallonge électrique avec ce batteur.

⚠ AVERTISSEMENT

Directives de mise à la terre – Cet appareil est muni d'une prise à trois broches, pour vous protéger contre les risques de choc, et devrait être branché directement dans une prise bien mise à la terre. Ne pas couper ni enlever aucune des broches de la prise. Si la prise n'entre pas dans une prise de courant existante, contacter un électricien qualifié pour faire changer la prise.

Cet appareil est destiné à l'usage domestique seulement. Ne pas utiliser le batteur à des fins autres que celles prévues.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS POUR S'Y REPORTER ULTÉRIEUREMENT


1
2
3
4
5
6
7
8
9

Pièces et caractéristiques

1. **Roue de commande tactile**
   Cette roue de commande innovatrice met le sélecteur de vitesse, le mode d'attente et la commande de mise en marche et d'arrêt à portée de la main.

2. **Tête du batteur**

3. **Bouton de déclenchement de la tête du batteur**
   Il suffit d'appuyer sur le bouton en tenant la tête du batteur de la main. Soulever ou baisser
   la tête du batteur, en la guidant soigneusement avec les mains et elle se fixera en position levée ou baissée.

4. **Socle-moteur**
   Le batteur est muni d'un puissant moteur de 400 watts pour répondre à plusieurs besoins de mélange.

5. **Arbre du fouet**
   Les fouets du batteur s'enclenchent à l'arbre en les tournant légèrement pour les verrouiller en place.

6. **Accessoires**
   Les accessoires du batteur comprennent un fouet fin, un fouet plat et un crochet pétrisseur.
   - *Le* ***fouet fin*** *est recommandé pour les préparations légères dans lesquelles il faut incorporer de l'air, comme les mélanges d'œufs ou les crèmes fouettées.*
   - *Le* ***fouet plat*** *est tout indiqué pour les préparations normales ou épaisses, comme les mélanges à gâteau, les pâtes à biscuits et les purées de pommes de terre.*
   - *Le* ***crochet pétrisseur*** *sert à mélanger ou à pétrir des pâtes à levure pour le pain, les petits pains mollets, etc.*

7. **Bol à mélanger**
   Le batteur comprend un bol muni de deux poignées.

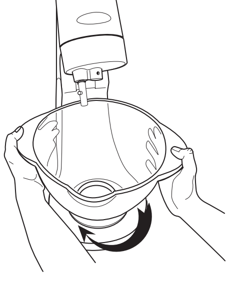
8. **Cordon d'alimentation amovible**
   Le cordon d'alimentation amovible est interchangeable avec d'autres cordons d'alimentation de petits appareils ménagers de marque Jenn-Air^MC.

9. **Plateau de verrouillage du bol à mélanger**
   Le bol est placé sur ce plateau et tourné légèrement pour le fixer en place avant de mélanger.

Assemblage du batteur

REMARQUE: SAvant la première utilisation, laver le bol et les accessoires à l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher. Le bol et les accessoires peuvent également aller au lave-vaisselle.

Comment fixer le bol



1. S'assurer que la roue de commande tactile est à la position OFF (arrêt) et que le cordon d'alimentation est débranché.
2. Appuyer sur le bouton de déclenchement de la tête du batteur et soulever la tête du batteur jusqu'à ce qu'elle s'enclenche.
3. Placer le bol sur le plateau de verrouillage et le tourner dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
4. Fixer le crochet pétrisseur, le fouet plat ou le fouet fin à l'arbre du fouet (voir page 26).
5. Abaisser la tête du batteur en appuyant sur le bouton de déclenchement et en la guidant soigneusement vers le bas avec les mains.
6. Brancher le cordon d'alimentation dans une prise de courant à trois bornes mise à la terre. Le batteur est maintenant prêt à l'utilisation.

⚠ AVERTISSEMENT

Danger de choc électrique – Brancher dans une prise mise à la terre. Ne pas enlever la prise de courant mise à la terre. Ne pas utiliser d'adaptateur. L'inobservation de ces instructions peut entraîner la mort ou occasionner un choc électrique.

Comment enlever le bol

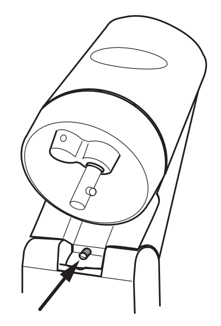
1. S'assurer que la roue de commande tactile est à la position OFF (arrêt) et que le cordon d'alimentation est débranché.
2. Appuyer sur le bouton de déclenchement de la tête du batteur et soulever la tête du batteur jusqu'à ce qu'elle s'enclenche.
3. Tourner le bol dans le sens antihoraire, puis l'enlever.

Comment fixer le fouet fin, le fouet plat ou le crochet pétrisseur

⚠ AVERTISSEMENT

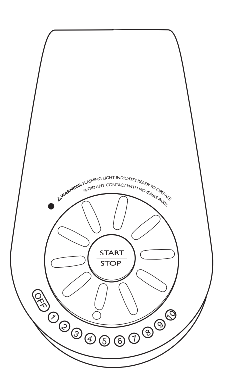
Danger de blessure – Débrancher le batteur avant de mettre ou de retirer des accessoires. L'inobservation de cette directive pourrait se solder par des fractures osseuses ou des coupures.

1. S'assurer que la roue de commande tactile est à la position OFF (arrêt) et que le batteur est débranché.
2. Appuyer sur le bouton de déclenchement de la tête du batteur et soulever la tête du batteur jusqu'à ce qu'elle s'enclenche.
3. Fixer l'accessoire désiré à l'arbre du fouet en poussant jusqu'au fond, vers le haut.
4. Tourner le fouet vers la droite pour le fixer à l'arbre.
5. S'assurer que le bol est fixé au batteur avant de mettre l'appareil en marche (voir page 25).
6. Abaisser la tête du batteur en appuyant sur le bouton de déclenchement et en la guidant soigneusement vers le bas avec les mains.
7. Brancher le cordon d'alimentation dans une prise de courant à trois bornes.
8. Le batteur est réglé en usine de sorte que le fouet plat arrive juste au fond du bol sans le toucher. S'il touchait le fond du bol ou en était trop éloigné, il faudrait corriger ainsi:
   - Relever la tête du batteur.
   - Tourner la vis de réglage de la tête du batteur à gauche pour relever la tête et à droite pour la baisser.
   - Effectuer ce réglage jusqu'à ce que le fouet plat arrive juste au fond du bol sans le toucher.



Vis de réglage

Fonctionnement du batteur



1. S'assurer que la roue de commande tactile est À LA POSITION OFF (arrêt) et que le batteur est débranché.
2. Appuyer sur le bouton de déclenchement de la tête du batteur et SOULEVER LA TÊTE DU BATTEUR.
3. INSTALLER L'ACCESSOIRE DÉSIRÉ.
4. FIXER LE BOL EN PLACE sur le plateau de verrouillage.
5. ABAISSER LA TÊTE DU BATTEUR en appuyant sur le bouton de déclenchement et en la guidant soigneusement vers le bas avec les mains.
6. BRANCHER LE CORDON D'ALIMENTATION dans une prise de courant à trois bornes.
7. TOURNER LA ROUE DE COMMANDE TACTILE jusqu'à ce que le réglage désiré soit illuminé.
8. APPUYER SUR LE BOUTON START/STOP (MARCHE/ARRÊT) qui se trouve au centre de la roue. Le batteur se mettra graduellement en marche, pour éviter les éclaboussures, et augmentera progressivement pour atteindre la vitesse choisie.
9. Pour mettre le batteur en mode ATTENTE, appuyez sur le bouton Start/stop (Marche/arrêt) à nouveau. Le batteur s'arrêtera. Pour le remettre en marche à la même vitesse, il suffit d'appuyer encore une fois sur le bouton Start/stop. Le batteur se remettra en marche en augmentant progressivement pour atteindre la vitesse choisie.
10. Pour CHANGER DE VITESSE, tourner simplement la roue de commande tactile jusqu'à ce que le réglage désiré soit illuminé.
11. POUR ARRÊTER LE BATTEUR, tourner la roue de commande tactile jusqu'à la position OFF (arrêt). Débrancher le cordon d'alimentation de la prise de courant.
12. ENLEVER LE FOUET en pressant jusqu'au fond, vers le haut, puis le tourner vers la gauche pour le dégager. Retirer le fouet de l'arbre.

⚠ AVERTISSEMENT

Pour éviter les risques de blessures, s'assurer d'appuyer sur le bouton Stop (Arrêt) avant de racler les parois du bol. Le bol est conçu pour assurer l'homogénéité du mélange sans raclage fréquent. Ne jamais tenter de racler les parois du bol pendant que le batteur est en marche.

Guide de réglage des vitesses

Le guide de réglage des vitesses suivant suggère différents réglages pour le batteur. Dans le doute, toujours commencer par un réglage plus bas, puis augmenter la vitesse progressivement.

REMARQUE: When working with ingredients that spatter easily, start on a lower speed and then proceed to the recommended setting.

ALIMENT	ACCESSOIRE	RÉGLAGE
Gâteaux	fouet plat	de 3 à 5
Pâte à biscuits	fouet plat	de 3 à 5
Purée de pommes de terre	fouet plat	de 4 à 6
Glaçage	fouet plat	de 6 à 7
Blancs d'œufs	fouet fin	de 8 à 10
Crème fouettée	fouet fin	de 8 à 10
Pain/petits pains mollets	crochet pétrisseur	de 1 à 2

Conseils

Avant d'ajouter les ingrédients dans le bol à mélanger, appuyer sur le bouton Start/stop (Marche/arrêt) pour mettre le batteur en mode d'attente. Pour le remettre en marche à la même vitesse, appuyer de nouveau sur le bouton Start/stop.

Lorsque l'on ajoute de la farine aux recettes, battre à basse vitesse jusqu'à ce qu'elle soit incorporée au mélange.

Les mélanges très liquides devraient être battus à basse vitesse pour éviter les éclaboussures.

S'assurer de surveiller les liquides attentivement pendant qu'ils sont fouettés, car le moteur de 400 watts bat très rapidement.

Entretien et Nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT

Danger de blessure – Débrancher le batteur avant de le laver. L'inobservation de cette directive pourrait se solder par des fractures osseuses ou des coupures.

1. Tourner la roue de commande tactile à la position OFF (arrêt) et débrancher le cordon d'alimentation électrique.
2. Appuyer sur le bouton de déclenchement de la tête du batteur et soulever la tête du batteur.
3. Retirer le fouet en pressant jusqu'au fond, vers le haut, puis le tourner vers la gauche pour le dégager. Retirer le fouet de l'arbre.
4. Le bol et les fouets peuvent être lavés à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle. Les fouets se lavent sans risque dans le panier supérieur du lave-vaisselle.
5. Essuyer le batteur et le socle-moteur à l'aide d'un linge humide. NE PAS immerger le batteur dans l'eau. Ne pas utiliser de tampon de nettoyage abrasif sur le socle du batteur.
6. NE PAS utiliser de nettoyants domestiques qui contiennent un produit de blanchiment ni de nettoyants à l'essence de pin. Ne pas utiliser aucun type de nettoyant à base de solvant ni poli métallique sur le socle du batteur. Ne pas pulvériser le nettoyant sur le mélangeur. Appliquer le nettoyant sur un linge propre avant d'utiliser sur le mélangeur. Si ces produits VENAIENT cependant en contact avec le mélangeur, les nettoyer immédiatement avec un linge imbibé d'eau et les essuyer.

Bols à mélanger

- Les bols à mélanger en verre ou en acier inoxydable ne sont pas conçus pour aller au four.
- Les bols à mélanger en acier inoxydable ne peuvent pas être utilisés dans les fours à micro-ondes. Les bols en verre peuvent aller au four à micro-ondes, mais doivent être refroidis à la température ambiante avant d'être utilisés avec le batteur sur socle.
- Les bols en verre ou en acier inoxydable peuvent aller au réfrigérateur ou au congélateur. Les bols en verre refroidis doivent avoir le temps d'atteindre la température ambiante avant d'être utilisés avec le batteur sur socle.
- Il est préférable de laver à la main le bol mélangeur. Les bols, ceux en verre ou en acier inoxydable, peuvent être lavés au lave-vaisselle.

Avant de contacter un réparateur

PROBLÈME	SOLUTION POSSIBLE
Le batteur refuse de se mettre en marche.	• Vérifier que le cordon d'alimentation électrique est fixé solidement au batteur et bien branché dans une prise de courant. • S'assurer que la tête du batteur a été abaissée et est enclenchée. • S'assurer d'avoir tourné la roue de commande tactile à un des dix réglages de vitesse. • Appuyer sur le bouton de mise en marche qui se trouve au centre de la roue de commande tactile.
Le bol oscille d'un côté et de l'autre pendant le battage.	• S'assurer que le bol est solidement fixé au plateau de verrouillage avant de mettre le batteur en marche. Le bol doit être de niveau et il s'enclenchera en le tournant légèrement. • S'assurer que le fouet ne touche pas le bol. Au besoin, régler la tête du mélangeur avec la vis de réglage jusqu'à ce que le fouet ne soit plus en contact avec le fond du bol. Voir page 26.
Le batteur éclabousse des ingrédients hors du bol.	• Il se peut que le bol soit trop plein. • La vitesse est peut-être trop élevée. Le moteur de 400 watts du batteur est très puissant. Essayer une vitesse plus basse.
Le moteur semble cafouiller.	• Le bol est peut-être trop plein de mélange épais. Si c'est le cas, diviser le mélange en petites portions et recommencer à battre.
Le mélangeur s'arrête pendant l'opération de mélange.	• Le mélangeur a été programmé afin d'être protégé contre les dommages lors d'un mélange d'une grosse quantité. Faites-en alors deux portions ou plus. Remettez l'appareil en marche.

Recettes

Pain sans levure à la toscane (focaccia)

Cette délicieuse recette de focaccia est facile à réaliser. Le focaccia peut accompagner les soupes ou les ragoûts ou être tranché pour faire des sandwiches de panini grillés. Pour une variation sucrée, recouvrir de raisins rouges ou saupoudrer de sucre.

2 1⁄2 - 3 tasses de farine
1 sachet (1⁄4 oz/7 g) de levure à action rapide
1 c. à table de sucre
3⁄4 c. à thé de sel
1 tasse d'eau
1⁄4 de tasse d'huile d'olive, divisé

Combiner 2 1⁄4 tasses de farine avec la levure, le sucre et le sel. Mettre de côté. Faire chauffer l'eau et 2 c. à table d'huile à 120 – 130 °F (50 – 55 °C) (de 1 à 1 1⁄2 minute au four à micro-ondes). À l'aide du crochet pétrisseur, mélanger les ingrédients secs au mélange d'eau et d'huile à la vitesse n° 1. Ajouter le reste de la farine graduellement jusqu'à l'obtention d'une pâte molle. Continuer à pétrir avec le crochet pétrisseur jusqu'à ce que la pâte soit lisse et élastique, de 3 à 5 minutes. Couvrir et laisser lever pendant 10 à 15 minutes.

Diviser la pâte en deux et placer chaque moitié sur une tôle à biscuits graissée, et abaisser en deux cercles de 8 po (20 cm) de circonférence. Couvrir d'une pellicule de plastique, sans serrer, et laisser en attente pendant 15 minutes. Presser la pâte du bout des doigts pour créer des indentations. Brosser les 2 c. à table d'huile restante. Saupoudrer avec les garnitures de votre choix.

Garnitures facultatives : 2 c. à table de romarin frais haché + 2 c. à table de fromage Parmesan râpé OU 1⁄4 lb (113 g) de raisins rouges frais grossièrement hachés + 2 c. à thé de sucre.

Cuire au four à 425 °F/220 °C (400 °F/205 °C pour les fours à convection) pendant 15 à 17 minutes ou jusqu'à ce que la croûte soit dorée. Couper en quartiers. Servir chaud.

Donne deux pains ronds.

REMARQUE: Une cuillerée à table d'herbes fraîches équivaut à une cuillerée à thé d'herbes sèches dans la plupart des recettes.

Biscotti au citron et aux pistaches

Ce biscuit italien à deux cuissons est le complément idéal de votre café favori. Présentés dans un sac-cadeau avec des grains de café, ils font également des cadeaux fort appréciés.

3⁄4 de tasse (3 oz/85 g) de pistaches non salées
1⁄2 tasse de beurre (1 bâtonnet)
1 1⁄2 tasse de sucre
3 œufs
1 c. à table de zeste de citron râpé fin
1 c. à thé de vanille
3 tasses de farine
1⁄2 c. à thé de sel
1 c. à table de poudre à pâte
1 tasse de sucre à glacer
2 c. à table de jus de citron

Beurrer légèrement une grande tôle à biscuits. Mettre de côté. Dans un grand bol, battre le beurre et le sucre ensemble à l'aide du fouet plat en montant progressivement à la vitesse n° 5. Ajouter les œufs, le zeste de citron et la vanille, et continuer à battre à la vitesse n° 2 jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien mélangés. Dans un bol de grosseur moyenne, mélanger la farine, le sel et la poudre à pâte. Incorporer graduellement le mélange de farine au mélange d'œufs à la vitesse n° 1, puis bien mélanger à la vitesse n° 4. Ajouter les pistaches et mélanger. Mettre la pâte sur une surface farinée et diviser en deux. Rouler chaque boule de pâte en forme de tube d'environ 12 po (30,5 cm) de long. Placer les rouleaux sur la tôle à biscuits, en prenant bien soin de laisser de l'espace entre les deux. Aplatir légèrement le dessus des rouleaux pour qu'ils mesurent environ 2 1⁄2 po (6,3 cm) de large.

Cuire au four à 350 °F/175 °C (325 °F/165 °C pour les fours à convection) pendant 25 à 30 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit légèrement dorée et ferme au toucher. Refroidir pendant 10 minutes. Réduire la température du four à 325 °F/165 °C (300 °F/150 °C pour les fours à convection).

Transférer délicatement les rouleaux sur une planche à découper et trancher chaque rouleau diagonalement en biscuits de 1⁄2 po (1,2 cm) d'épaisseur. Placer des clayettes métalliques à refroidir sur chacune des trois tôles à biscuits. Disposer les biscotti, côté tranché vers le bas, sur les clayettes métalliques (environ 12 biscuits par tôle)*. Les remettre au four pendant 10 à 15 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient fermes et croustillants. Refroidir.

Battre ensemble le sucre à glacer et le jus de citron à la vitesse n° 6, jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse. Asperger les biscuits de ce mélange et servir.

*Si des clayettes à refroidir ne sont pas disponibles, cuire 5 minutes de plus et retourner à la mi-cuisson.

Donne 36 biscotti.

Miches de pain artisanales à l'aneth

La technique de découpage des herbes décrite dans cette recette donne des miches de pain délicieusement élégantes. Elle peut être utilisée avec plusieurs herbes différentes et diverses recettes, formes ou grosseurs de pain.

1 c. à table de levure sèche
2 c. à thé de sucre
1⁄4 de tasse d'eau chaude (110 à 115 °F/43 à 46 °C)
1 tasse de fromage cottage léger, à la température ambiante
1⁄2 tasse d'oignon rouge haché finement
2 c. à table d'aneth frais haché
2 c. à thé de graines d'aneth sèches
1 œuf, légèrement battu
1 c. à thé de sel
2 à 21⁄2 tasses de farine tout usage
dorure à l'œuf : 1 œuf + 1 c. à table d'eau, battus
branches d'aneth frais, entières

Dans un grand bol à mélanger, dissoudre la levure et le sucre dans l'eau chaude. Laisser reposer jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux. À l'aide du crochet pétrisseur, mélanger le fromage cottage, l'oignon, l'aneth frais, les graines d'aneth, un œuf, le sel et 2 tasses de farine, à la vitesse n° 1. Ajouter graduellement entre 1⁄4 et 1⁄2 tasse de farine supplémentaire en mélangeant jusqu'à l'obtention d'une pâte molle. Continuer à mélanger pendant 3 à 5 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit pliable et élastique. Placer la pâte dans un bol huilé, couvrir d'une pellicule de plastique et laisser lever jusqu'à ce que la pâte ait doublé de grosseur, environ 11⁄2 heure.

Diviser la pâte en deux morceaux. Façonner chaque morceau en boule lisse. Placer chaque boule sur une grande plaque à pâtisserie huilée. Brosser généreusement de dorure à l'œuf. Disposer délicatement les branches d'aneth sur le dessus des miches (elles colleront à la dorure à l'œuf). Brosser de la dorure à l'œuf sur les branches d'aneth pour assurer qu'elles adhèrent bien aux miches. Laisser lever pendant encore 30 à 45 minutes.

Cuire au four à 375 °F/190 °C (350 °F/175 °C pour les fours à convection) pendant 25 à 27 minutes ou jusqu'à ce qu'un thermomètre inséré dans le centre du pain indique 190 °F/90 °C. Laisser refroidir légèrement avant de trancher.

Donne 12 portions par miche.

Gâteau à la crème italien

Ce délicieux gâteau à trois étages est parfait pour épater vos invités. Il couronnera un dîner italien de façon impressionnante.

5 blancs d'œufs
1⁄2 tasse de beurre
1⁄2 tasse de shortening
2 tasses de sucre
5 jaunes d'œufs
1 c. à thé de bicarbonate de sodium
2 tasses de farine
1 tasse de lait sur (1 tasse de lait + 1 c. à thé de vinaigre)
1 c. à thé d'extrait d'amande
1⁄2 tasse de noix de coco râpée
1 tasse d'amandes grillées hachées, divisée

Glaçage
1 paquet (8 oz/227 g) de fromage en crème, ramolli
1⁄4 de tasse de beurre, ramolli
1 boîte (1 lb/454 g) de sucre à glacer
1 c. à thé d'extrait d'amande

À l'aide du fouet fin, battre les blancs d'œufs en neige à la vitesse n° 10 jusqu'à ce qu'ils forment des pics (environ 1 minute). Mettre de côté.

À l'aide du fouet plat, mélanger le beurre, le shortening et le sucre, en montant progressivement à la vitesse n° 5. Ajouter les jaunes d'œufs et réduire la vitesse au n° 2. Bien mélanger à la vitesse n° 4. Combiner le bicarbonate de sodium et la farine, et incorporer au mélange crémeux en alternant avec le lait à la vitesse n° 1. Ajouter l'extrait d'amande, puis la noix de coco et 3⁄4 de tasse d'amandes.

Incorporer les blancs d'œufs délicatement. Verser le mélange dans trois moules à gâteau ronds de 8 po (20 cm) graissés et farinés*; cuire au four à 350 °F/175 °C (325 °F/165 °C pour les fours à convection) pendant 25 à 30 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré dans le gâteau ressorte propre.

Glaçage: À l'aide du fouet plat, battre le fromage en crème et le beurre à la vitesse n° 5, jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse. Ajouter graduellement le sucre et mélanger à la vitesse n° 1. Ajouter l'extrait d'amande et mélanger à la vitesse n° 6. Étendre sur les rangées de gâteau; saupoudrer le dessus du gâteau du reste des amandes hachées.

*Peuvent être remplacés par deux moules à gâteau ronds de 9 po (23 cm). Cuire de 3 à 5 minutes supplémentaires, si nécessaire.

Donne de 12 à 15 portions.

Garantie / Service à la clientèle

Garantie de remplacement « sans soucis » de 1 an de Jenn-Air®
Jenn-Air répond de la haute qualité de ses mélangeurs en offrant une garantie de remplacement « sans soucis » de un an. Si votre mélangeur devait faire défaut au cours de la première année suivant son achat et si, après avoir été inspecté par Jenn-Air, il est prouvé défectueux, il sera remplacé gratuitement. Jenn-Air prendra les dispositions nécessaires pour que l'appareil défectueux lui soit retourné et qu'un appareil identique ou comparable vous soit livré à votre domicile sans frais de votre part.

LES GARANTIES ÉNONCÉES AUX PRÉSENTES SONT EXCLUSIVES ET AUCUNE AUTRE GARANTIE, EXPRESSE OU IMPLICITE, Y COMPRIS, MAIS SANS TOUTEFOIS S'Y LIMITER, TOUTE GARANTIE RELATIVE À LA QUALITÉ MARCHANDE OU À L'ACCEPTABILITÉ D'UN USAGE PARTICULIER, N'EST FOURNIE OU AUTORISÉE PAR JENN-AIR POUR CE PRODUIT.

Ne sont pas couverts par cette garantie

1. Les dommages ou dérangements dus à:
   a. Toute réparation, démontage, modification, altération et tout réglage non autorisés par Jenn-Air.
   b. Accidents, mauvaise utilisation ou usage abusif ou déraisonnable, négligence ou non conformité aux directives de Jenn-Air.
   c. Alimentation électrique (tension, intensité) autre que celle indiquée pour le produit.
   d. Réglage incorrect d'une commande.
2. La garantie ne peut être honorée si les numéros de série d'origine ont été enlevés, modifiés ou ne sont pas facilement lisibles.
3. Appareils achetés aux fins d'usage commercial ou industriel.
4. Dommages secondaires ou indirects subis par toute personne suite au non-respect de ces garanties. Certains états ou provinces ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages secondaires ou indirects; par conséquent les limitations ou exclusions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à votre cas.

Pour contacter le service à la clientèle

1. Par téléphone, composer le 1-800-688-2002 au Canada ou le 1-866-982-3313 aux États-Unis. Un représentant pourrait être en mesure de vous aider à résoudre certains problèmes que vous pourriez avoir avec le produit.
2. Écrire à Jenn-Air, attention CAIR® Center, P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370. Lors de tout contact concernant un problème, fournir l'information suivante:
   a. Nom, adresse et numéro de téléphone du client;
   b. Numéro de modèle et numéro de série du mélangeur;
   c. Description claire du problème observé;
   d. Preuve d'achat (facture de vente).
3. Les guides de l'utilisateur sont disponibles en ligne, au www.jennair.com.

Pièces de rechange

Pour commander des pièces de rechange, y compris des cordons d'alimentation, des couvercles de récipient, des bouchons de couvercle, des récipients, des blocs de coupe, des joints d'étanchéité et des supports circulaires, composer le 1-800-688-2002 au Canada ou le 1-866-982-3313 aux États-Unis.

BATIDORA DE PIÉ DE JENN-AIR[MR]

MODEL NO. JSM900

GUÍA DEL USUARIO



Tabla de contenido

Lo que usted debe saber sobre las instrucciones relacionadas con la seguridad

Las advertencias y las instrucciones importantes relacionadas con la seguridad que aparecen en este manual no pretenden cubrir todas las condiciones y situaciones posibles que pudieran llegar a ocurrir. Se debe ejercitar el sentido común, la precaución y el cuidado durante la instalación, el mantenimiento o funcionamiento del electrodoméstico.

Siempre que tenga un problema o se le presente una situación que no comprenda, póngase en contacto con el comerciante, el distribuidor, el agente de servicio o el fabricante.

Reconozca los símbolos, las palabras y los rótulos de seguridad

⚠ ADVERTENCIA

ADVERTENCIA – Peligros o prácticas no seguras que **PODRÍAN** causar lesión personal grave o mortal.

⚠ PRECAUTION

PRECAUCIÓN – Peligros o prácticas no seguras que **PODRÍAN** causar lesión personal menos grave.

Controles importantes de seguridad

⚠ ADVERTENCIA

Cuando utilice aparatos eléctricos, debe seguir siempre ciertas medidas básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Para protegerse contra el peligro de una descarga eléctrica, no coloque el cordón, el enchufe ni la batidora en agua ni en ningún otro líquido.
3. Cuando utilice el aparato cerca de los niños, o cuando sean ellos los que lo estén usando, deberá vigilarlos muy de cerca.
4. Desenchufe la batidora cuando no la esté utilizando, antes de colocar o quitar piezas y antes de limpiarla.

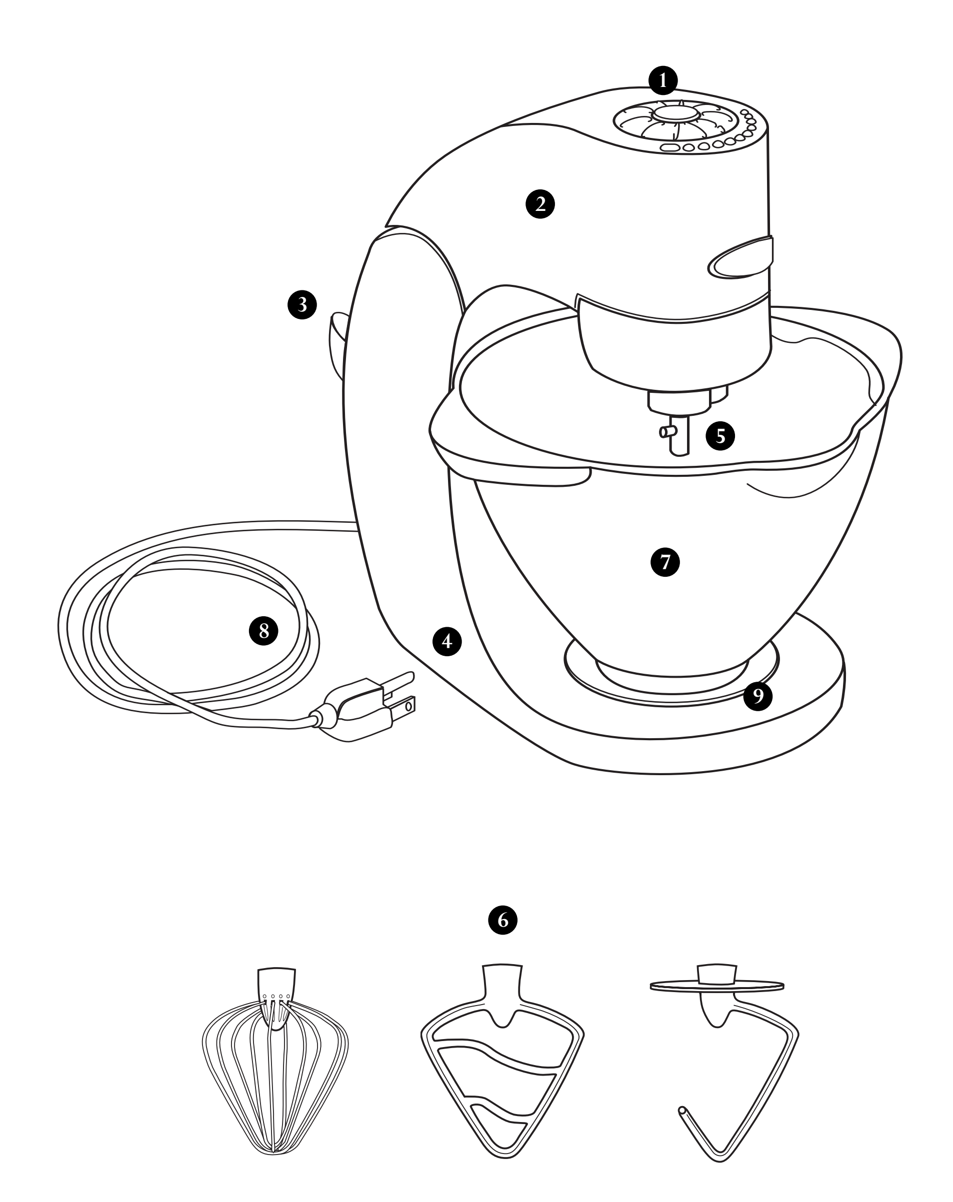
5. Retire los batidores y todos los otros accesorios de la batidora antes de limpiarla.
6. Evite el contacto con las partes que están en movimiento.
7. Para reducir el riesgo de lesionarse y / o dañar la batidora, mantenga las manos, el cabello, la ropa, al igual que las espátulas y cualquier otro utensilio lejos de los batidores mientras está en funcionamiento.
8. No permita que la batidora funcione si no le está prestando atención o si se encuentra al borde de una superficie de trabajo. Cuando la batidora se utiliza con una carga pesada o a altas velocidades, se puede llegar a mover sobre la superficie de trabajo.
9. No opere una batidora que tenga el cordón o el enchufe dañado, que no funcione correctamente, que se haya caído o que se encuentre dañada de alguna manera. Envíe el aparato al taller de servicio autorizado más cercano para que lo examinen, reparen o realicen un ajuste eléctrico o mecánico. Llame al Centro de servicio al cliente de Jenn-Air al 1-866-982-3313 cuando necesite ayuda.
10. No se recomienda el uso de accesorios que el fabricante no venda o no aconseje que se puedan utilizar con este modelo, porque se puede provocar un incendio, generar una descarga eléctrica o causar lesiones a las personas.
11. No utilice la batidora a la intemperie.
12. No permita que el cordón cuelgue de la mesa ni del mesón. Tampoco permita que el cordón se ponga en contacto con una superficie caliente, incluyendo la cocina.
13. No coloque la batidora sobre o cerca de un quemador a gas o eléctrico que esté caliente. Tampoco coloque la batidora dentro de un horno caliente.
14. No utilice un alargador con esta batidora.

⚠ ADVERTENCIA

Instrucciones relacionadas con la conexión a tierra – Este artefacto está equipado con un enchufe (de 3 clavijas) que posee una clavija de conexión a tierra para proteger al usuario contra las descargas eléctricas, y se debe insertar directamente en un receptáculo que cuente con una conexión a tierra adecuada. No corte ni quite la clavija de conexión a tierra del enchufe. Si el enchufe no calza en el toma corriente existente, póngase en contacto con un electricista calificado para que lo actualice.

Este producto ha sido diseñado solamente para uso doméstico. No utilice la batidora para ningún fin que no haya sido propuesto.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA REFERENCIA FUTURA



1
2
3
4
5
6
7
8
9

Piezas y características

1. **Rueda de controles que funciona al tacto**
   La innovadora rueda que funciona al tacto pone la selección de velocidades, el modo de pausa y el control de arranque / parada al alcance de su mano.

2. **Cabezal de la batidora**

3. **Botón de liberación del cabezal de la batidora**
   Simplemente oprima el botón mientras sostiene el cabezal de la batidora con la mano. Podrá levantar o bajar el cabezal de la batidora con sólo guiarlo con las manos. El cabezal de la batidora hará un chasquido cuando calce en la posición de arriba o de abajo.

4. **Base**
   La batidora cuenta con un motor potente de 400 Watios que le permitirá realizar cuaquier tipo de mezclado que necesite.

5. **Pata para los accesorios**
   Los accesorios de la batidora se deslizan sobre esta pata y se hacen girar ligeramente para trabarlos en el lugar.

6. **Accesorios**
   La batidora incluye los accesorios siguientes: un batidor de alambre, un batidor plano y un gancho para amasar.
   - *El **batidor de alambre** es mejor para las mezclas livianas que necesitan incorporar aire, como por ejemplo los huevos y la crema chantillí.*
   - *El **batidor plano** funciona bien para las mezclas normales a pesadas, como por ejemplo las masas de tortas, de galletas dulces y el puré de papas.*
   - *El **gancho para amasar** sirve para mezclar y amasar las masas para panes, bollos, etc., que llevan levadura.*

7. **Bol para mezclar**
   La batidora incluye un bol para mezclar que cuenta con dos agarraderas

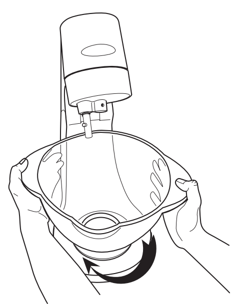
8. **Cordón eléctrico desmontable**
   El cordón eléctrico desmontable se puede intercambiar con los otros electrodomésticos pequeños de Jenn-Air^MR.

9. **Platillo para fijar el bol**
   El bol se coloca sobre este platillo y se hace girar ligeramente para fijarlo en su lugar cuando hay que mezclar.

Montaje de la batidora

NOTA: Antes de usarla por primera vez, lave el bol y los accesorios con una solución de agua caliente y jabón. Enjuague y seque. El bol y los accesorios también se pueden lavar en el lavaplatos.

Para colocar el bol



1. Asegúrese que la rueda de controles que funciona al tacto se encuentre en la posición “OFF” (apagada) y que el cable esté desenchufado.
2. Oprima el botón de liberación y levante el cabezal de la batidora hacia arriba hasta que calce en esa posición.
3. Coloque el bol sobre el platillo de fijación y hágalo girar en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede bien trabado en el lugar.
4. Coloque el gancho para amasar, el batidor plano o el batidor de alambre en la pata que tiene la batidora para los accesorios (Ver página 43).
5. Oprima el botón de liberación y baje el cabezal de la batidora guiándolo hacia abajo cuidadosamente con las manos.
6. Enchufe el cordón eléctrico a un toma corriente de 3 orificios que cuente con una conexión a tierra. La batidora está lista para comenzar a funcionar.

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de descarga eléctrica – Enchufar en un toma corriente que cuente con una conexión a tierra. No elimine la clavija de conexión a tierra. No utilice un adaptador. El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar la muerte o una descarga eléctrica.

Para retirar el bol

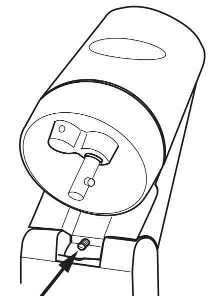
1. Asegúrese que la rueda de controles que funciona al tacto se encuentre en la posición “OFF” (apagada) y que el cable esté desenchufado.
2. Oprima el botón de liberación y levante el cabezal de la batidora hacia arriba hasta que calce en esa posición.
3. Haga girar el bol en el sentido contrario a las agujas del reloj para destrabarlo y entonces podrá retirarlo.

Colocación del batidor de alambre, batidor plano o gancho para amasar

⚠ ADVERTENCIA

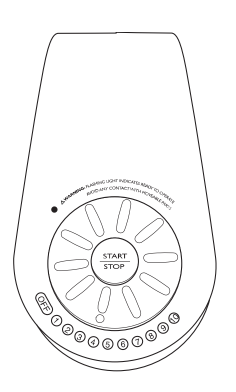
Peligro de lesiones – Desenchufe la batidora antes de colocar o quitar los accesorios. Si no lo hace puede llegar a recibir una quebradura o cortarse.

1. Asegúrese que la rueda de controles que funciona al tacto se encuentre en la posición “OFF” (apagada) y que la batidora esté desenchufada.
2. Oprima el botón de liberación y levante el cabezal de la batidora hacia arriba hasta que calce en esa posición.
3. Inserte el accesorio deseado en la pata para los accesorios que tiene la batidora y presione hacia arriba todo lo que pueda.
4. Gire el accesorio a la derecha, enganchándolo en el eje.
5. Asegúrese que el bol se encuentre fijo a la batidora antes de ponerla en funcionamiento (Ver página 42).
6. Oprima el botón de liberación y baje el cabezal de la batidora guiándolo hacia abajo cuidadosamente con las manos.
7. Enchufe el cordón eléctrico a un toma corriente de 3 orificios que cuente con una conexión a tierra.
8. Su batidora fue ajustada en la fábrica para que la paleta plana funcione muy levemente separada del fondo del tazón. Si la paleta plana toca el fondo del tazón o está demasiado separada del mismo, puede corregir la distancia de la siguiente manera:
   - Levante la cabeza de la batidora.
   - Gire el tornillo de ajuste de la cabeza de la batidora a la izquierda para subir la cabeza y a la derecha para bajarla.
   - Realice este ajuste usando la paleta plana hasta que quede muy levemente separada del fondo del tazón.



Tornillo de ajuste

Funcionamiento de la batidora



1. Asegúrese que la rueda de controles que funciona al tacto SE ENCUENTRE EN LA POSICIÓN "OFF" (apagada) y que la batidora esté desenchufada.
2. Oprima el botón de liberación y LEVANTE EL CABEZAL HACIA ARRIBA.
3. INSERTE UN ACCESORIO.
4. ENGANCHE EL BOL en el platillo de fijación.
5. Oprima el botón de liberación y BAJE EL CABEZAL DE LA BATIDORA guiándolo hacia abajo cuidadosamente con las manos.
6. ENCHUFE EL CORDÓN ELÉCTRICO a un toma corriente de 3 orificios.
7. GIRE LA RUEDA DE CONTROLES QUE FUNCIONAN AL TACTO hasta que se ilumine la posición deseada.
8. OPRIMA EL BOTÓN "START / STOP" (arranque / parada) ubicado en el centro de la rueda. La batidora va a comenzar a andar lentamente, para evitar salpicaduras, y acelerará hasta alcanzar la velocidad deseada.
9. Para HACER UNA PAUSA, oprima nuevamente el botón "start / stop". La batidora se va a detener. Para volver a comenzar a la misma velocidad, sólo tiene que volver a oprimir el botón "start / stop". La batidora va a comenzar de nuevo, acelerando hasta alcanzar la velocidad seleccionada.
10. Para CAMBIAR LA VELOCIDAD, simplemente haga girar la rueda de controles hasta que se ilumine la velocidad deseada.
11. PARA APAGAR LA BATIDORA, gire la rueda de controles hasta la posición "OFF" (apagada). Desenchufe el cordón eléctrico del toma corriente.
12. RETIRE LOS ACCESORIOS oprimiéndolos lo más arriba posible y girándolos a la izquierda para liberarlos. Tire desde el eje de los accesorios.

⚠ ADVERTENCIA

Para evitar el riesgo de lesionarse, asegúrese de oprimir "STOP" (PARADA), antes de raspar las paredes del bol. El bol ha sido diseñado para mezclar con efectividad y requiere un mínimo raspado. No trate de raspar las paredes del bol cuando la batidora se encuentre en funcionamiento.

Guía de control de velocidades

La siguiente guía de control de velocidades proporciona las velocidades que recomendamos para su batidora. Ante la duda, comience siempre con una velocidad baja y vaya acelerando de a poco.

NOTA: Cuando tenga que trabajar con ingredientes que salpican con facilidad, comience a una velocidad baja y luego vaya acelerando hasta alcanzar la velocidad recomendada.

ALIMENTO	ACCESORIO	VELOCIDAD
Tortas	batidor plano	3-5
Masa de galletas dulces	batidor plano	3-5
Puré de papas	batidor plano	4-6
Capa dulce para decorar la torta	batidor plano	6-7
Clara de huevo	batidor de alambre	8-10
Crema chantillí	batidor de alambre	8-10
Panes / bollos	gancho para amasar	1-2

Consejos

Antes de agregar los ingredientes al bol de la batidora, oprima el botón “start/stop” y la batidora hará una pausa. Para continuar a la misma velocidad, sólo tiene que volver a oprimir el botón “start / stop”.

Cuando tenga que agregar harina a una receta, mezcle a baja velocidad hasta haberla incorporado.

Las mezclas que contienen una gran cantidad de líquido se deben mezclar a baja velocidad para evitar salpicaduras.

Asegúrese de observar los líquidos de cerca mientras los mezcla, porque el motor potente de 400 Watios bate muy rápido.

Cuidado y limpieza

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de lesiones – Desenchufe la batidora antes de limpiarla. Si no lo hace puede llegar a recibir una quebradura o cortarse.

1. Gire la rueda de controles que funciona al tacto hasta la posición “OFF” (apagada) y desenchufe el cordón eléctrico.
2. Oprima el botón de liberación y levante el cabezal de la batidora hacia arriba.
3. Retire los accesorios oprimiéndolos lo más arriba posible y luego gírelos a la izquierda para liberarlos. Tire desde el eje de los accesorios.
4. El tazón y los accesorios pueden ser lavados en agua jabonosa tibia o en un lavavajillas. Los accesorios pueden ser lavados en la rejilla superior del lavavajillas.
5. Limpie el cabezal de la batidora y la base con un trapo húmedo. NO sumerja la base de la batidora en agua. No use esponjas abrasivas para limpiar la base de la batidora.
6. NO use limpiadores para el hogar que contengan blanqueador o limpiadores de pino. No use ningún tipo de limpiador a base de solventes o pulitura de metal en la base de la batidora. No rocíe limpiadores directamente sobre la batidora. Los limpiadores deben ser aplicados sobre un paño limpio antes de usarlos en la batidora. Si estos productos ENTRAN en contacto con la batidora, límpiela inmediatamente con un paño húmedo con agua y seque con un paño seco.

Bol de mezclado

- Ni los de vidrio ni los de acero inoxidable han sido diseñados para usarlos en el horno.
- Los de acero inoxidable no son aptos para usarlos en el horno de microondas. Los de vidrio se pueden usar en el horno de microondas, no obstante, se deben dejar enfriar hasta la temperatura ambiente antes de emplearlos en la batidora de pié.
- Tanto los de vidrio como los de acero inoxidable se pueden colocar en la refrigeradora o en el congelador. Si el bol de vidrio está helado, se deben dejar calentar hasta la temperatura ambiente antes de emplearlo en la batidora de pié.
- Para obtener los mejores resultados, lave a mano el tazón de batir. Tanto los tazones de vidrio como los de acero inoxidable pueden ser limpiados en el lavavajillas.

Antes de solicitar servicio

PROBLEMA	SOLUCIÓN PROBABLE
La batidora no arranca.	• Revise el cordón eléctrico para asegurarse que esté bien ajustado a la batidora y al toma corriente. • Asegúrese de haber bajado correctamente el cabezal de la batidora y que haya calzado en esa posición. • Asegúrese de haber girado la rueda de controles hasta la posición de una de las diez velocidades. • Oprima el botón "START" ubicado en el centro de la rueda de controles que funciona al tacto.
El bol se bambolea cuando mezcla.	• Asegúrese que el bol se encuentre correctamente trabado en el platillo de fijación antes de poner la batidora en funcionamiento. El bol debe estar nivelado y para trabarlo debe hacerlo girar levemente. • Asegúrese de que el accesorio de la batidora no haga contacto con el tazón. Si es necesario, ajuste el tornillo de altura de la cabeza de la batidora hasta que la paleta quede levemente separada del tazón. Vea la página 42.
La batidora salpica los ingredientes fuera del bol.	• El bol puede encontrarse sobrecargado. • La velocidad seleccionada quizá sea muy alta. Elmotor de 400 Watios que tiene su batidora es muy potente. Pruebe con una velocidad más baja.
El motor de la batidora se atasca.	• El bol puede encontrarse sobrecargado con unamezcla pesada. De ser así, divida en porciones más pequeñas y comience a mezclar de nuevo.
La batidora se apaga durante el uso.	• La batidora ha sido programada para protegerse a sí misma de daños cuando se usa para batir cargas pesadas. Divida la carga en porciones más pequeñas. Vuelva a encender la batidora.

Recetas

Pan chato de Toscana (focaccia)

Esta receta deliciosamente simple de focaccia se puede servir para acompañar sopas y guisos, o se puede cortar en rodajas y usar para preparar emparedados tostados. Para obtener una variación dulce, pruebe cubrirlo con rodajas de uvas coloradas y espolvorear con azúcar.

2½ - 3 tazas de harina

1 paquete (¼ onza – 7 gramos) de levadura de elevación rápida
1 cucharada de azúcar
¾ cucharadita de sal
1 taza de agua
¼ taza de aceite de oliva, dividida

Combinar 2¼ tazas de harina con la levadura, el azúcar y la sal. Dejar descansar. Calentar el agua y 2 cucharadas de aceite hasta una temperatura de 120 – 130° F (50 – 55° C) (aproximadamente 1-1½ minutos en el microondas). Usando el gancho para amasar en velocidad 1, mezclar los ingredientes secos con la mezcla de agua y aceite. Agregar gradualmente el resto de la harina hasta formar una masa suave. Continuar amasando con el gancho hasta que la masa se torne suave y elástica, aproximadamente 3-5 minutos. Cubrir y dejar elevar durante 10-15 minutos.

Dividir la masa por la mitad. Colocar cada porción sobre una chapa enmantecada para hornear galletas y formar dos círculos de 8 pulgadas (20 cm) de diámetro. Cubrir con plástico y dejar descansar durante 15 minutos. Presionar la masa con la punta de los dedos para crear indentaciones. Pintar con las 2 cucharadas restantes de aceite. Espolvorear con los ingredientes opcionales que prefiera.

Ingredientes opcionales: 2 cucharadas de romero fresco picado + 2 cucharadas de queso Parmesano rallado, O BIEN ¼ libra (113 gramos) de uvas coloradas frescas picadas + 2 cucharadas de azúcar.

Hornear a 425° F/220° C (400° F/205° C en horno de convección) durante 15 - 17 minutos o hasta dorar la corteza. Cortar en rodajas. Servir caliente.

Rinde 2 panes redondos.

NOTA: En la mayoría de las recetas, 1 cucharada de hierba fresca equivale a 1 cucharadita de la misma hierba seca.

Biscotti de limón y pistacho

Esta es una galleta dulce italiana que se hornea dos veces. Es perfecta para acompañar una taza de su café preferido. También puede ser un regalo maravilloso si se las envuelve junto a una bolsa de granos de un buen café

3⁄4 taza (3 onzas/85 gramos) de pistachos sin sal
1⁄2 taza de manteca (1 barra)
1 1⁄2 taza de azúcar
3 huevos
1 cucharada de cáscara de limón finamente rallada
1 cucharadita de esencia de vainilla
3 tazas de harina
1⁄2 cucharadita de sal
1 cucharada de polvo de hornear
1 taza de azúcar impalpable
2 cucharadas de jugo de limón

Enmantecar ligeramente una chapa para hornear galletas. Dejar a un lado. En bol grande, batir la manteca y el azúcar usando el batidor plano. Aumentar la velocidad gradualmente hasta alcanzar la posición 5. Agregar los huevos, la ralladura de limón y la esencia de vainilla y batir en velocidad 2 hasta combinar todos los ingredientes. En bol mediano mezclar la harina, la sal y el polvo de hornear. Agregar gradualmente la mezcla de harina a la mezcla de huevos usando la velocidad 1 y luego mezclar bien a velocidad 4. Agregar los pistachos. Volcar sobre una mesada enharinada y dividir la masa en dos. Trabajar la masa para darle la forma de un cilindro de aproximadamente 12 pulgadas (30,5 cm) de largo. Colocar los cilindros sobre una chapa para hornear galletas, dejando suficiente espacio entre ellos. Aplastarlo ligeramente de manera que queden de 2 1⁄2 pulgadas (6,3 cm) de ancho.

Hornear a 350° F/175° C (325° F/165° C en horno de convección) durante 25-30 minutos o hasta dorarlos ligeramente y que se sientan firmes al tacto. Dejar enfriar durante 10 minutos. Reducir la temperatura del horno a 325° F/165° C (300° F/ 150° C en horno de convección).

Transferir cuidadosamente los cilindros a una tabla y cortarlos en diagonal, obteniendo unas galletas de aproximadamente 1⁄2 pulgada (1,2 cm) de espesor. Colocar rejillas de alambre sobre cada una de las tres chapas para hornear galletas. Ubicar los biscotti, con el lado cortado hacia abajo, sobre las rejillas de alambre (aproximadamente 12 unidades por chapa).* Volver a colocarlos en el horno durante 10-15 minutos o hasta que los biscotti estén firmes y crocantes. Enfriar.

Batir el azúcar impalpable con el jugo de limón usando la velocidad 6 hasta obtener una mezcla suave. Rociar sobre los biscotti y servir.

*Si no cuenta con rejillas de alambre, debe agregar 5 minutos al tiempo de horneado y simplemente dar vuelta los biscotti a la mitad del tiempo.

Rinde 36 biscotti.

Pan artesano al eneldo

La técnica del "decoupage de hierbas" que se detalla en esta receta crea unos panes hermosos y llamativos. También se puede aplicar usando muchas hierbas diferentes, en panes de toda forma y tamaño y con cualquier receta de pan.

1 cucharada de levadura activa seca
2 cucharaditas de azúcar
1⁄4 taza de agua tibia (110-115° F/43- 46° C)
1 taza de queso fresco de bajo contenido graso, a temperatura ambiente
1⁄2 taza de cebolla colorada picada fina
2 cucharadas de eneldo fresco picado
2 cucharadas de semillas de eneldo secas
1 huevo, ligeramente batido
1 cucharadita de sal
2 a 21⁄2 tazas de harina común
huevo para pintar: batir 1 huevo + 1 cucharada de agua
ramilletes largos de eneldo fresco, enteros

Disolver en un bol grande la levadura y el azúcar en agua tibia. Dejar descansar hasta que se forme espuma en la superficie. Usando el gancho para amasar en velocidad 1, mezclar el queso fresco, la cebolla, el eneldo fresco, las semillas de eneldo, 1 huevo, la sal y 2 tazas de harina. Agregar gradualmente 1⁄4-1⁄2 taza de harina o la cantidad suficiente como para formar una masa suave. Continuar mezclando durante aproximadamente 3-5 minutos o hasta obtener una masa flexible y elástica. Colocar la masa en un bol aceitado, cubrir con plástico y dejar elevar hasta que el tamaño aumente al doble, aproximadamente 11⁄2 hora.

Dividir la masa en dos partes. Formar un bollo suave con cada sección. Colocar cada bollo sobre una chapa, grande y aceitada, para hornear galletas. Pintar con excesiva cantidad de huevo. Aplicar suavemente los ramilletes de eneldo enteros sobre la superficie de los bollos (se van a pegar con el huevo). Pintar los ramilletes con huevo, asegurándose que los mismos queden bien adheridos a la superficie de los bollos. Dejar elevar durante 30-45 minutos más.

Hornear los bollos a 375° F/190° C (350° F/175° C en horno de convección) durante 25-27 minutos o hasta que un termómetro insertado en el centro indique 190° F/90° C. Dejar enfriar ligeramente antes de cortar.

Rinde 12 porciones por pan.

Torta crema italiana

Esta torta deliciosa de tres capas es perfecta para servir a los invitados.
Le da una terminación espectacular a cualquier comida italiana.

5 claras de huevo
1⁄2 taza de manteca
1⁄2 taza de grasa vegetal
2 tazas de azúcar
5 yemas de huevo
1 cucharadita de polvo de hornear
2 tazas de harina
1 taza de leche ácida (1 taza de leche + 1 cucharadita de vinagre)
1 cucharadita de esencia de almendras
1⁄2 taza de coco rallado
1 taza de almendras picadas tostadas, dividida

Cubierta
1 paquete (8 onzas/227 gramos) de queso fresco, blando
1⁄4 taza de manteca, blanda
1 caja (1 libra/454 gramos) de azúcar impalpable
1 cucharadita de extracto de almendras

Batir las claras de huevo usando el batidor de alambre en velocidad 10 hasta formar picos duros (aproximadamente 1 minuto). Dejar de lado.

Batir la manteca, la grasa vegetal y el azúcar usando el batidor plano, hasta formar una crema. Aumentar la velocidad gradualmente hasta alcanzar la posición 5. Agregar las yemas de huevo y batir en velocidad 2 hasta combinar todos los ingredientes. Batir bien en velocidad 4. Combinar la harina con el polvo de hornear y, usando la velocidad 1, agregar a la crema alternando con la leche. Agregar la esencia de almendras. Agregar el coco y 3⁄4 taza de frutas secas.

Incorporar suavemente las claras batidas a nieve. Verter en 3 moldes* para torta de 8 pulgadas (20 cm) de diámetro, enmantecados y enharinados, y hornear a 350° F/175° C (325° F/165° C en horno de convección) durante 25-30 minutos o hasta que un palillo insertado en el centro salga limpio.

Cobertura: Batir el queso fresco y la manteca usando el batidor plano en velocidad 5, hasta formar una crema suave. Agregar gradualmente el azúcar en velocidad 1. Agregar el extracto de almendras y batir en velocidad 6 hasta obtener una crema suave. Verter en los moldes y rociar con el resto de las frutas secas.

*Se pueden substituir por dos moldes redondos de 9 pulgadas (23 cm) de diámetro. En ese caso se debe aumentar el tiempo de horneado en 3-5 minutos, si fuera necesario.

Rinde 12-15 porciones.

Garantía / Servicio al cliente

Garantía de reposición de Jenn-Air®, libre de problemas por 1 año

Jenn-Air respalda la alta calidad de sus batidoras ofreciendo una garantía de reposición, libre de problemas, por 1 año. Si su batidora llegara a fallar durante el año siguiente a la fecha de compra, y si al inspeccionarla Jenn-air descubriera que la batidora es defectuosa, le será reemplazada sin cargo. Jenn-air hará los arreglos necesarios para que usted pueda devolverla libre de cargo. Jenn-Air también hará los arreglos necesarios para que usted reciba, en la puerta de su casa y libre de cargo, una batidora de reposición que sea idéntica o comparable.

LAS GARANTÍAS EXPRESADAS ANTERIORMENTE SON EXCLUSIVAS, Y JENN-AIR NO OFRECE, NI AUTORIZA QUE SE OFREZCA CON RESPECTO A ESTE PRODUCTO, NINGUNA OTRA GARANTÍA, EXPLÍCITA O IMPLÍCITA, INCLUYENDO PERO NO LIMITÁNDOSE A CUALQUIER GARANTÍA DE COMERCIABILIDAD O ARREGLO PARA UN PROPÓSITO O USO PARTICULAR.

Lo que no cubre esta garantía

1. Situaciones y daños resultantes de cualquiera de las siguientes eventualidades:
   a. Cualquier reparación, desmontaje, modificación, alteración o ajuste que no haya sido autorizado por Jenn-Air.
   b. Mal uso, abuso, accidentes, uso irrazonable, negligencia o incumplimiento de las instrucciones de Jenn-Air.
   c. Corriente eléctrica incorrecta, voltaje o suministro diferentes a los que se indican en el producto.
   d. Programación incorrecta de cualquiera de los controles.
2. La garantía se anula si los números de serie originales han sido retirados, alterados o no son fácilmente legibles.
3. Productos comprados para uso comercial o industrial.
4. Los daños consecuentes o incidentales sufridos por cualquier persona como resultado del incumplimiento de esta garantía. En algunos estados no se permite la exclusión o limitación de daños consecuentes o incidentales, por lo tanto la limitación o la exclusión anterior puede no aplicarse en su caso.

Para ponerse en contacto con el departamento de servicio al cliente

1. Llame al departamento de servicio al cliente de Jenn-Air al 1-866-982-3313 en los EE.UU. o al 1-800-688-2002 en Canadá. Ellos podrán ayudarlo a localizar el problema que tiene su producto. Los clientes de los EE.UU. que usen TTY para personas sordas o que tengan problemas de audición o habla, deben llamar al 1-800-688-2080.

2. Escriba a Jenn-Air, Attn. CAIR® Center, P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370. Cuando llame o escriba acerca de un problema de servicio, por favor incluya la siguiente información:
   a. Su nombre, dirección y número telefónico;
   b. Número de modelo y número de serie de la licuadora;
   c. Una descripción clara del problema que está experimentando;
   d. Comprobante de compra (recibo de compra).
3. Las guías del usuario se encuentran disponibles en la dirección www.jennair.com.

Repuestos

Para pedir repuestos nuevos para la licuadora, incluyendo cordones eléctricos, tapas para el vaso, tapones para la tapa del vaso, vasos, bases con hélice, juntas de goma para el vaso y anillos base, debe llamar al 1-866-982-3313 en los EE.UU. o a 1-800-688-2002 en Canadá.

Notas



WWW.JENNAIR.COM